



催事食の別展開

日頃の感謝を伝えるとともに、炊事の手間をなくし、家族と一緒にの時間を楽しんでもらえるようにという意味をこめた「母の日おせち」など、昔からある催事食の新展開も。



昭和レトロ

中高年以上にはなつかしく、若い世代には新しい“昭和レトロ”の世界観がウケている。また、アレンジを加えずシンプルな昭和メニューも人気。

事情によりマスキング
しています。

体験型レストラン

最新のデジタルアートや、プロジェクションマッピングの技術を遣ったり、分子ガストロノミー料理といったテクノロジーを融合させたり、アニメが自由に楽しめるといった、体験型のレストランが話題。



事情によりマスキング
しています。

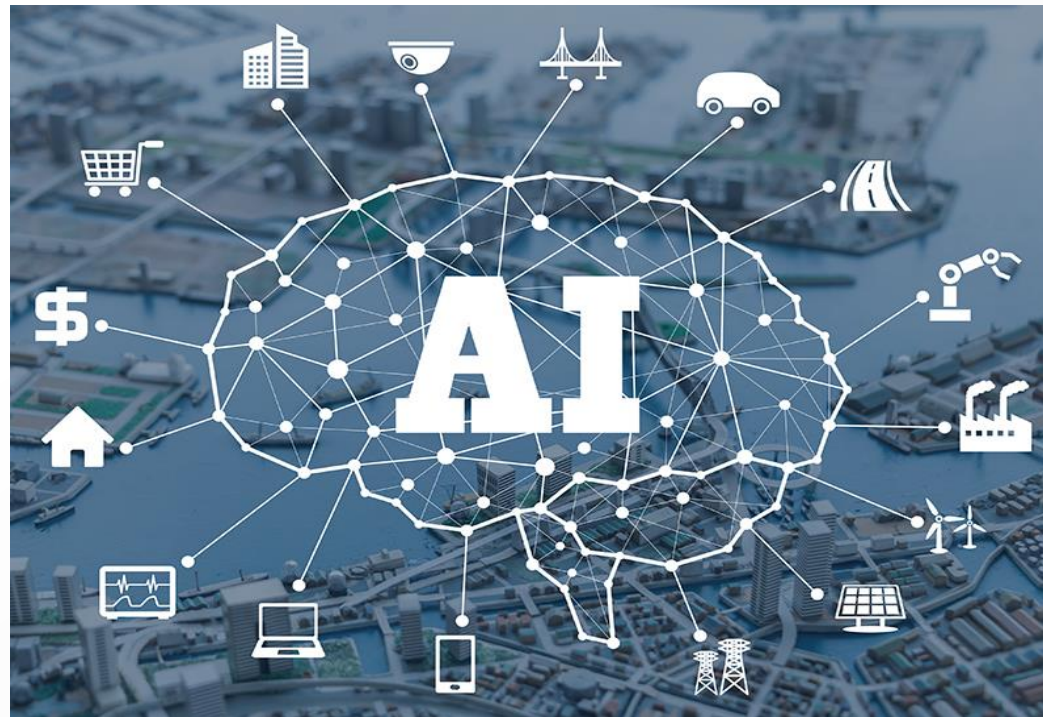
KEYWORD 8

AI/IOT

サブスクリプション消費

2017年はAIのビジネス導入が急速に進んだ「AI元年」。2018年は「AI民主化元年」とも言われ、今後、社会や暮らしのあらゆるシーンにAI/IOTが導入され、浸透していく。

また、Netflix、Spotifyをはじめとする定額型のサービスが拡大。今まで購入型だったAdobeやOfficeといったメジャーサービスも定額型モデルへとシフト。ユーザーの行動履歴などをもとに、個々人に最適化されたコンテンツが自動的に提供されることが当たり前になる。



出典:大塚商会



生産×テクノロジー

ロボットが苗の入ったトレーを管理し、光の当て方を変えたり、水や肥料を与えたりする自動生産設備による野菜の栽培や、AIによる品質検定など、生産現場にもテクノロジーが次々と導入されている。

事情によりマスクング
しています。

無人コンビニ

スマホ決済が一般的な中国で、無人のコンビニがオープン。店内には飲料や菓子など約500品目が並び、一覧すると普通のコンビニだが、店員かひとりもない。

事情によりマスクング
しています。

ロボット宅配

ロボット開発ベンチャーのZMPが、宅配寿司と組み、歩道を走る宅配ロボット「ZMP-ROBIE」の実証実験を実施。

事情によりマスクング
しています。

寿司テレポーテーション

「OPEN MEALS」チームは、あらゆる食をデータ化して「FOOD BASE」に蓄積し、そのデータを食感や味、栄養素まで再現できる「DIGITAL FOOD PRINTER」で“出力”するモデルを世界中の各都市でダウンロードできる“食のプラットフォーム”の試行中。「SXSW 2018」で、「SUSHI TELEPORTATION」のプロトタイプを、デモンストレーションした。

事情によりマスクング
しています。

KEYWORD 9

五感体感

「食べる」という行為は、舌の上で味合うだけでなく、見た目や香り、テクスチャなど、さまざまな感覚を融合して楽しむものであると言える。

食の要素として、味覚以外に、視覚、聴覚、触覚、嗅覚といった五感を刺激する新しいサービス・商品が増加。+αの価値をつけることで消費者の「食べてみたい」「試してみたい」という気持ちを刺激するものとなっている。



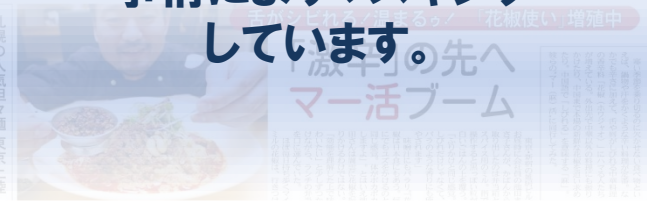
出典: 仕事旅行



マー活

四川料理を代表する味、
「しびれる＝マー」の味を楽しむ、
または麻婆豆腐を食べる活動
「マー活」がブームに。
しびれる味の立役者として

事情によりマスキング
しています。

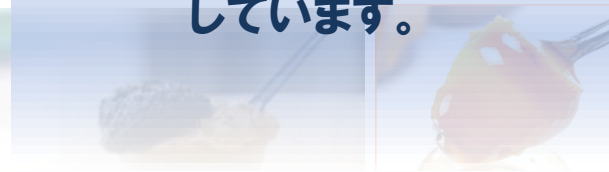


超濃厚グルメ

ここ数年の「大人の～」 「濃厚」人気
を超えた“超濃厚”グルメが
注目を集めている。

1カップに約9000粒のごまを使用した

事情によりマスキング
しています。



温&冷フード

熱々×冷え冷えのコラボフードが、
新感覚として話題に。

熱々のパン×アイスクリーム
温冷アイスサンド

事情によりマスキング
しています。

フライドポテト専門店での
“アイス アンド フリット ダブル”

KEYWORD 10

ソーシャル・SDGs

2015年、国連サミットにおいて、加盟193か国が2030年までに達成することを目標とした「持続可能な開発目標（SDGs）」が採択。

17の大きな目標と、それらを達成するための具体的な169のターゲットで構成されている。

フードロス問題は、この中のGOAL12や2に関連するとともに、TOKYO2020における重要なテーマでもある。より環境問題が自分ゴト化され関心が高まることが想定される。



出典:オルタナ (C)U.S. Department of Agriculture